

提案書要約

- 1 事業名 外食産業における食品廃棄の分別・計量での発生抑制及びリサイクル推進
- 2 応募者名 ワタミ株式会社
- 3 内容

背景

世界的に食料問題が大きな問題となっているにもかかわらず、日本では食品廃棄が2,372万トン、うち食品ロスが522万トン発生している。外食産業の食品廃棄は、その種類や量について正確なデータが無く、原因の追究や削減への対処が行われず、両方合わせて食品廃棄物として処理されている現状がある。そこで、ワタミでは計量することで原因の追究と発生抑制を図り、店舗での努力が見える化されることで従業員のモチベーション向上につながり、さらなる取り組みの強化につなげ、食品ロスをなくし、食品残さを100%リサイクルすることを目指す。

本事業の取組の目的と内容

- ①分別・計量の実施により発生原因を知り、対策を講じて食品廃棄の発生抑制を図る
 - ・店舗に計量機を設置し、食品廃棄物の「食品残さ」「食品ロス」をそれぞれ計量して種類と量が見える化し、そのデータ分析を行うことで、発生抑制と原因の特定による食品ロス削減・リサイクル推進を図る。
- ②発生した食品残さを食品リサイクルループにより再生利用する
 - ・大田区内の店舗から排出される食品廃棄を回収して、大田区内のリサイクラーで飼料に再生し、最終生産品である鶏卵を仕入れ、消費者に提供する食品リサイクルループの環を構築し、サーキュラーエコノミーを実現する。
 - ・食品リサイクルを実施したい他企業との食品廃棄物共同運搬によるCO2削減とコスト抑制する回収システムを検討し、効率的な回収経路や運搬方法を検討する。2月末、再生利用事業計画の申請書作成を目指す。
- ③消費者啓発による食品ロスゼロの実現を図る。
 - ・大田区とリサイクルループ参加店舗が連携して「食べ切り応援団」活動に、取り組み、消費者への啓発活動を行い、食品ロスゼロの実現に取り組む。
 - ・大田区との協働による「食べ切り応援団」活動前後の食品ロス削減効果を計量調査により検証する。さらに消費者に対し、アンケート調査を行い、計量調査とあわせて食品ロスの削減効果を検証。
- ④食品廃棄ゼロ・食品リサイクルループ構築で、脱炭素社会に貢献する。
 - ・焼却処分していた食品廃棄物を、発生抑制し再生資源化することで、CO2発生抑制できることを食品リサイクルのLCAの算定を行い、環境負荷低減効果を検証する。
 - ・食品ロス削減と食品リサイクルループによる循環型社会構築が、脱炭素社会形成にも貢献することを検証する。

期待される効果

- ①分別、計量することにより、3分別した1. お客様の食べ残し、2. 未利用食材、3. 調理くずの現状の把握と問題、原因の特定ができる。分別と計量によって得た結果から食品廃棄削減に向けた対策を講じることができ、大田区内の食品ロス削減と食品リサイクルの推進に貢献できる。
- ②食品リサイクルループを構築することで、廃棄物の削減を図り、さらに地域資源循環圏構築を図る。更に最終生産品である鶏卵を消費者に食べてもらうことで、サーキュラーエコノミーを実装する。
- ③食品ロス（食べ残し）を削減する取り組みを消費者とともに取り組むことで、ごみを出さないライフスタイルの行動変容につなげることができる。
- ④店舗の食品残さを飼料化することが従来の処分方法と比較しCO2削減効果があるかどうかを算定し、ワタミのCO2削減 を図り脱炭素社会構築に貢献できることを実証する。

取り組み実績について

2020年 名古屋市中で外食5社38店舗が協働し構築した食品リサイクルループ（再生利用事業計画）が農林水産省、環境省、厚生労働省から認定を受け、その取り組みにワタミ4店舗が参加。

2023年 新潟市で外食2社7店舗が協働し構築した食品リサイクルループ（再生利用事業計画）が農林水産省、環境省、厚生労働省から認定を受け、その取り組みにワタミ2店舗が参加。

2023年 京都市で外食業、小売業、宿泊業6社18店舗が協働し構築した食品リサイクルループ（再生利用事業計画）を農林水産省、環境省、厚生労働省に申請中。その取り組みにワタミ2店舗が参加。

2021 愛知環境賞 優秀賞 受賞

本事業の実施体制

- ・大田区
- ・株式会社ガイドリーム
- ・株式会社アルフォ
- ・株式会社寺岡精工
- ・フィードワン株式会社
- ・ワタミ株式会社

